

Lähettiläjä
Kouvola kaupunki
 PL 85
 45101 Kouvola

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 8.9.2026
 Tapahtumatunnus 2110441

Vastaanottaja
Mainiokoti Koski
 Piriläntie 1
 46800 Myllykoski

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Mehiläinen Hoivapalvelut Oy (2099743-4)
Kohde Mainiokoti Koski
 Piriläntie 1, 46800 Myllykoski
Toiminnan nimi Mainiokoti Koski
Toiminta Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika 7.9.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja Henna Korjus
Toimipaikan edustaja Marika Solovieva
 Iida Mikkola

Tarkastuksen perusteet

Elintarvikelain (297/2021) nojalla suoritettu valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Rakenteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön lattiasa on paikoitellen kulumaa/ tummentumaa sekä paikoin halkeamia, mutta välitöntä korjausta vaativaa kulumaa ei havaittu. Tarkastuksella tehtyjen havaintojen perusteella ilmanvaihto, valaistus ja viemärijärjestelmä ovat toimivia ja riittäviä.

Toimenpiteet:

- Toimijan tulee laatia korjaussuunnitelma havaittujen puutteiden osalta ja alkaa tarvittaessa noudattamaan sitä oma-aloitteisesti.

Toimijan velvollisuus on olla tarvittaessa yhteydessä elintarvikehuoneiston tilojen omistajaan/vuokranantajaan, mikäli rakenteissa havaitaan korjaamista edellyttäviä puutteita. Terveysvalvonta ei lähetä tarkastuskertomusta tilojen omistajalle/vuokranantajalle.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat kunnossa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei havaita.

Toimipaikassa on kissa. Joten toimipaikan tulee huolehtia, että lemmikkieläimiä ei kuitenkaan saa viedä tai päästää keittiöön tai muihin elintarvikkeen käsittely- tai varastointitiloihin. Toimijan on elintarvikelain (297/2021) mukaisesti huolehdittava, että tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella tehtyjen havaintojen perusteella henkilökunnan toiminta elintarvikehuoneistossa on hygieenistä. Tehtyjen havaintojen mukaan toiminta elintarvikehuoneistossa on järjestetty siten, ettei mikrobiologista ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste toimii ja se on varustettu nestesaippualla, kertakäyttöisillä käsipyyhkeillä ja roska-astialla.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat puhtaat vaatteet (ja tarvittaessa suojavaatteet).

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, on tehty terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta. Elintarvikealan toimija on varmistanut asian jokaiselta työntekijältä, jolta selvitys vaaditaan.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.

Omavalvonnalla on nimetty vastuuhenkilö.

Elintarvikkeita käsittelevät henkilöt on ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.

Toimija valvoo, että henkilöt noudattavat annettuja ohjeita.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on laadittu. Kirjanpito on sähköisessä järjestelmässä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa ja soveltuviissa olosuhteissa. Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä. Varastoissa ei havaita vanhentuneita elintarvikkeita.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden jäädyttäminen on asianmukaista.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilahallinnassa ja omavalvonnassa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Jokaisessa osastokeittiössä havaittiin yksittäisiä poikkeamia tarjoiltavien elintarvikkeiden omavalvontakirjauksissa, tarkastuksen aikana ei ollut ruokaa tarjolla. Kuumen ruoan lämpötiloista on mitattu joissakin tapauksissa alle +40 °C:n lämpötiloja, ja salaateissa on ollut yli +12 °C:n mittaustuloksia. Pääsääntöisesti ruokien lämpötilat on ollut kuitenkin vaatimusten mukaisia.

Ohje:

- Pidä kuumana tarjoiltava ruoka vähintään +60 asteisena. Voit pitää ruokaa tarjolla vain kerran.
- Voit pitää ruokaa tarjolla vain kerran. Kun ruoan lämpötila pysyy korkeintaan +6 asteessa, tarjollapitoajalle ei ole rajoituksia. Ruoan lämpötila saa nousta enintään +12 asteeseen, jolloin ruokaa saa pitää tarjolla enintään 4 tuntia.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikalle tehtiin tehostettu sosiaalisen median valvonta. Tarkastuksen yhteydessä toimijalta kysyttiin heidän markkinointiin käyttämät sosiaalisen median kanavat.

Toimija käyttämiä sosiaalisen median kanavia: Facebook, Instagram

Kanavia käytetään seuraavilla nimillä:

- Facebook: Mainiokoti Koski, Instagram: @mainiokotikoski

Toimipaikalla on vähäistä elintarvikkeiden markkinointia sosiaalisen median kanavissa ja markkinointi on tarkastetuilta osin totuudenmukaista eikä johda kuluttajaa harhaan.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminta vastaa omavalvonnan näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa.

Näytteenottajalla on riittävä asiantuntemus näytteen ottamiseen ja käsittelyyn.

Tutkimustuloksia tarkastellaan ja tulosten tai poikkeamien kehityssuuntien tarkastelua tehdään asianmukaisesti.

Poikkeamien johdosta ryhdytään oikeisiin ja riittäviin toimenpiteisiin.

Tulosten tarkastaminen ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet kirjataan.

Lisätiedot

Henkilötietoja käsitellään ympäristöterveydenhuollon lakisääteisten tehtävien hoitamiseksi. Lisätiedot henkilötietojen käsittelystä löytyvät ympäristöterveydenhuollon informointiasiakirjasta.

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden turvallisuuden osalta. Vastuu toiminnasta on toiminnanharjoittajalla. Asiakirjan saa kopioida vain kokonaan. Muussa tapauksessa kopioinnista on saatava kirjallinen lupa.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 2017/625 virallisesta valvonnasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Hallintolaki (434/2003)

Maksu 268,00 €

Maksuperusteet

Kouvolan kaupungin ympäristöterveydenhuollon 1.6.2026 voimaan tullut maksutaksa. (Tekninen lautakunta 28.05.2026 § 116)

Tarkastaja Henna Korjus
TERVEYSTARKASTAJA
+358206157900
henna.korjus@kouvola.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2110441

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Mainiokoti Koski

Piriläntie 1, 46800 MYLLYKOSKI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

7.9.2026

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

Oivallinen • Utmärkt



kpl • st

14

Hyvä • Bra

**2**

Korjattavaa • Bör korrigeras



Huono • Dåligt



Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

6.8.2025

Hyvä •

Bra

**2.7.2025**

Korjattavaa •

Bör korrigeras



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 7.9.2026

Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll

Hyvä • Bra



Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet

Oivallinen •
Utmärkt

Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Hyvä • Bra



Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel

Oivallinen •
Utmärkt

Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna

Oivallinen •
Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observationer

- Rakenteiden kunnossa on pieniä epäkohtia.
- Tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilahallinnassa ja omavalvonnassa pieniä puutteita.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Kouvolan kaupunki •

Kouvolan kaupunki

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 18.9.2026 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 18.9.2026